

La alfarería en Pereruela (Zamora).

Por Luis L. CORTES.

La actividad alfarera en Pereruela de Sayago (Zamora), cuya descripción será objeto de este artículo, representa una de las más interesantes muestras de arcaísmo entre las varias que nos ofrece el Noroeste peninsular.

Aunque nuestra experiencia en esta clase de trabajos y el conocimiento directo de los pueblos del occidente leonés hayan colmado nuestra capacidad de asombro, vano sería ocultar el que nos ha producido la alfarería de Pereruela. Contribuyen a ello no sólo su marcado primitivismo y su carácter exclusivamente femenino como oficio, sino las circunstancias de toda índole que rodean esta actividad en este pueblo enteramente alfarero, situado a sólo 15 kilómetros al S. O. de Zamora.

Generalidades.

Pereruela es un lugar con Ayuntamiento, situado a 15 kilómetros al S. O. de Zamora y perteneciente al partido judicial de Bermillo de Sayago.

El conocido Diccionario de Madoz nos informa de que su "terreno es arenisco en parte y bastante fértil", y en el apartado industrial del artículo señala: "alfarería, a que se dedican todos los vecinos; el barro para la fabricación es de tal calidad, que se endurece tanto más se tiene en el fuego; por ello, son sumamente apreciadas

sus basijas, que transportan los naturales hasta los países extranjeros”.

El mismo Madoz nos informa de que en su tiempo —hace un siglo— contaba Pereruela una población de 137 vecinos, con un total de 666 almas.

En el siglo transcurrido desde la publicación de la obra de Madoz su población se ha duplicado, ya que en la actualidad los datos oficiales le señalan una cifra de 1.124 habitantes de derecho y 1.041 de hecho. (1)

En algunas de las obras referentes a la provincia de Zamora encontramos alusiones a la alfarería de Pereruela. En el tan pintoresco como curioso folletito de Joaquín de Barco, en que se nos narra la “Historia de Zamora en cantares”, hallamos esta mención al hablar de la Zamora industrial:

*la pizarra, de Losacio
de Sanabria las maderas,
la piedra de Sobradillo
y el barro de Pereruela. (2)*

Más importante es la referencia que hallamos en Olmedo, quien en su libro sobre la provincia de Zamora, artículo Pereruela dice: “Con la magnífica arcilla refractaria fabrican los habitantes, especialmente las mujeres, cazuelas y crisoles, de utilidad reconocida en todas partes, apesar de hallarse en mantillas esta industria, que se vale de los modelos y procedimientos más primitivos. También se dedican sus naturales a la arriería, vendiendo los productos de sus arcillas y frutas secas de la Sierra de Béjar o de Francia”. (3)

Esta noticia de Olmedo es bastante precisa en su concisión, pues como se verá en las páginas que van a seguir encierra los datos esenciales, a saber: que es obra de mujeres, que los hombres son los encargados de su venta y difusión; que la cazuela es la pieza esencial, y por ende, que es una alfarería para el fuego, sin olvidar, por último, que sus procedimientos son muy primitivos.

(1) Tomo los datos del *Nomenclátor de las ciudades, villas, lugares, aldeas y demás entidades de población de España, formado por la Dirección General de Estadística con referencia al 31 de diciembre de 1940. Provincia de Zamora.*

(2) JOAQUIN DEL BARCO, *El Lazarillo del Duero. Historia de Zamora en cantares*. Madrid (s. a.) El prólogo está firmado en 1898.

(3) FELIPE OLMEDO Y RODRIGUEZ. *La provincia de Zamora. Guía histórica y estadística de la misma*. Valladolid, 1905. Artículo Pereruela.

En el conocido *Manual de Folklore* de Luis y Nieves de Hoyos, página 562, hablando de tipos de alfarería, dice: "En León y Zamora son de tipos muy pueblerinos y rústicos; así, los cuencos donde calan las sopas para el desayuno son rojos y barnizados los de Benavente, o de barro natural y sin barnizar los de Pereruela, del partido de Sayago". (4).

La noticia se puede prestar a equívoco, pues en Pereruela se vidria en gran parte la loza.

Para finalizar, diremos que otras alusiones de menor importancia se han hecho a la alfarería en Pereruela en libros y de pasada o en artículos de periódico, sin que hasta la fecha, que sepamos, se haya acometido metódicamente el estudio de su industria alfarera.

Nuestro trabajo tiene por base la visita a Pereruela en junio de 1954 y las encuestas y fotografías allí realizadas, siguiendo en lo posible las normas de un *Cuestionario*, que para el estudio de la alfarería hemos publicado recientemente. (5). Con toda detención hemos observado todo el proceso de fabricación y cocedura. Baste, para cerrar esta introducción, citar mis informantes, todos alfareros de oficio y de reconocido prestigio, a los que reitero mis gracias aquí. Ellos han sido doña Consolación Antón Isidro, doña Trinidad Vicente y don Elías Martín. Además, he hablado con otras alfareras y realizado visitas a varios hornos. Mi gratitud también para don Manuel Cabezas, digno Maestro Nacional del pueblo, que me ayudó no poco en mi trabajo.

Características de la Alfarería en Pereruela. Condición social de las alfareras.

La alfarería de este pueblo zamorano fabrica loza destinada esencialmente al fuego y su pieza fundamental y en muchos casos única, es la *cazuela*, ya sea redonda o alargada, llamada en este último caso *cazuela asadera*.

Aun cuando esporádicamente se fabriquen pucheros o algún cántaro que otro, estas piezas no son típicas de la alfarería de Pereruela, ni apreciadas en el pueblo, lo que explica que allí mismo y para tales usos, se sirvan de loza venida de fuera, especialmente de Moveros (Zamora), por lo que hace al agua (cántaros, barriles).

(4) LUIS DE HOYOS SAINZ y NIEVES DE HOYOS SANCHO. *Manual de Folklore*. Madrid, 1947, loc. cit.

(5) LUIS L. CORTES Y VAZQUEZ. *Questionnaire sur la poterie populaire de la province de Salamanque* (Espagne), en *Orbis* III, 250-257.

Además de la cazuela, pieza fundamental y para muchas alfareras única, repetimos, se fabrican con cierta abundancia en Pereruela hornos y crisoles, así como tinajas en menor medida. Como se ve y en conjunto es loza destinada al fuego: cazuelas, crisoles, hornos; la fabricación de tinajas, que además se verifica escasamente, queda explicada por el procedimiento de Pereruela, que es el *urdido*, junto con la rueda, más que por la calidad del barro, no muy apto para vasijas que han de contener agua. (6).

Característica principalísima de la actividad alfarera pereruelina es que todo el trabajo en la rueda, es decir, el modelado de las piezas es obra exclusivamente femenina, sin que exista hoy día una sola excepción. Los hombres se reservan para el trabajo de cocedura y sobre todo para el de la difusión y venta de los productos fuera del lugar (7).

Muy importante es asimismo hacer constar que el trabajo y el

(6) Hemos explicado qué es el procedimiento del *urdido* en nuestro folleto sobre *La Alfarería popular salmantina*. Salamanca, 1953, p. 33. De allí tomamos la explicación siguiente: "La diferencia entre el procedimiento ordinario de modelado, es decir, "el que se hace en una rueda alfarera movida con el pie, y el *urdido* estriba en que "cuando se trabaja en la rueda ordinaria, el *bolo* de barro que a ella se lleva contiene ya toda la cantidad de barro necesario para la confección de la pieza. Una vez "abierto hueco, se va *estirando* hasta el final. En cambio, cuando se va *urdiendo*, al "asiento de la pieza, que es lo primero que se hace se van añadiendo trozos de barro "que con ambas manos se van pegando al borde del mismo, y se van *estirando*, y así "hasta el final.

"Nada tiene que ver el *urdido* con la confección de cántaros, ya que en este caso "se añade al *tiesto* [tercio inferior del cántaro] el *platillo* [parte superior que ha sido "ya modelada en la rueda] y sólo hay que ajustarlo y soldar, lo cual es fácil porque "se hace en el espacio de pocos minutos y con el barro apto. En cambio en el *urdido* "no se añaden piezas ya hechas al asiento de la que se va a hacer, sino que el alfarero "toma en sus manos un trozo informe de barro que va pegando y *estirando*. Cuando "ha acabado con un trozo y tiene un poquito de oreo ya añade otro, y así *urdiendo*, "pegando y *estirando* hasta llegar al borde superior de la vasija que construye".

Para terminar diremos que el *urdido* es el procedimiento primitivo alfarero de que se usó antes de conocerse la rueda, y el que usan aquellas técnicas alfareras primitivas que no la conocen.

En las alfarerías populares que nosotros conocemos directamente, y aunque se conoce la rueda, es menester proceder siempre por el *urdido* para la fabricación de las grandes piezas como tinajas o barreñones gigantes.

(7) En efecto, no existe en Pereruela ni un solo hombre que trabaje a la rueda, siendo exclusivamente obra de mujeres. Es todo lo contrario de lo que ocurre en los alfares de Salamanca, donde los hombres trabajan en las ruedas y las mujeres ayudan en la decoración, cochura o venta. ¿Hemos de ver en este caso de Pereruela una reminiscencia de una antigua sociedad matriarcal? La alfarería como actividad exclusivamente femenina se documenta en Francia, Dinamarca, Islas Canarias, Argentina, etcétera. Véase nota 16 y A DORNHEIM, *La alfarería de los Algarrobos en Homenaje a Krüger I*, p. 345, nota 38.

rendimiento económico (sobre todo, se halla condicionado a lo que allí llaman la *pareja*, es decir, el matrimonio, trabajando la mujer o las hijas en la rueda, y ocupándose el marido de la cochura, venta o extracción del barro. Como quiera que el número de coceduras anuales es bastante reducido, el trabajo recae casi en absoluto sobre la mujer.

Es muy frecuente el que ya sea por muerte del marido o por otra causa, como soltería o matrimonio con hombre no perteneciente a familia alfarera, las mujeres de una familia se dediquen a trabajar sólo en la rueda y vendan los cacharros *en crudo* a los hombres que disponen de horno. Este caso es el más frecuente, y sobre cuarenta y seis familias alfareras que hoy cuenta Pereruela existen sólo catorce hornos (8).

El nombre que popularmente recibe el alfarero en Pereruela es el de *cacharrero* y no hay para qué decir que se emplea muchísimo más en femenino, ya que es considerablemente mayor el número de *cacharreras* que hacen las piezas que no el de los *cacharreros* que cuecen o venden.

Aun cuando una gran parte del pueblo esté formado por familias cacharreras, esta industria no es el *único recurso vital para ninguna de ellas*, y sólo una ayuda más o menos considerable para vivir, condicionada al trabajo en pareja ya aludido. No existen, pues, aprendices o criados y todo queda en familia.

Las cacharreras y sus maridos, cuando éstos intervienen en la industria, son además labradores u obreros y no trabajan el barro durante todo el año, ya que el trabajo queda condicionado al tiempo de las faenas agrícolas y también al clima, por verificarse siempre al aire libre y no *existir en las casas una pieza o aljar destinada a tal menester*.

Se trabaja el barro principalmente desde finales de febrero —si el año es dulce—o marzo, hasta fines de junio —San Pedro, 29 de junio—. En el verano casi ninguna alfarera trabaja, pues se interrumpen para acudir al trabajo de los campos, ya sea en calidad de propietarias o de simples obreras en las cuadrillas. Pasada la temporada de las faenas camperas se reanuda el trabajo durante los meses de septiembre y octubre, y aun algo más, pasados los San-

(8) No se pueden dar números exactos, pues varían continuamente, ya que la alfarería no es en Pereruela, como hemos señalado, fuente única de vida para nadie, y además estas cifras varían a menudo, según los avatares del sistema del trabajo *en pareja*. Por otra parte un gran número de alfareras jamás han tenido horno.

tos —1 de noviembre—, si el otoño es dulce y lo permite, como es frecuente en la región. Es de hacer notar que el invierno no permite el trabajo, ya que existe el doble inconveniente de que no sería posible efectuarlo, como es costumbre, ante las puertas de las casas, y además y sobre todo, por causa de las heladas, que estropearía la loza.

En el pueblo consideran que el número de alfareras no ha cambiado sensiblemente, en lo que ellos recuerdan, y si acaso señalan un ligero aumento, a pesar de los inconvenientes de toda índole que se oponen cada día al oficio. (9).

A diferencia de lo que ocurre en otras localidades alfareras que hemos estudiado, el oficio se aprende con rapidez en Pereruela, y las mozas, por lo regular, comienzan a ponerse a la rueda a los diecisiete o dieciocho años, y en general poco antes de casarse. Es raro que se pongan antes y si no es para casarse no suelen empezar hasta que los años o la fatiga obligan a sus madres a cederles el puesto.

Como más adelante recordaremos, *las alfareras trabajan siempre de rodillas*, asentándose ligeramente en ocasiones sobre los tablones, como las muestran nuestras fotos. No reciben ayuda alguna y solamente, si la pieza que trabajan es de grandes dimensiones —barreñón, tinaja u horno—, una persona les mueve la rueda, mientras ellas modelan con ambas manos. (10).

En un pueblo en el que la alfarería se practica en condiciones tan rudimentarias no existe agrupación alguna gremial para defender los intereses de los que practican esta industria. Las alfareras trabajan, pues, libremente las unas de las otras y con un constante temor al fisco y a sus contribuciones, ya que en general no están matriculadas.

Una característica de suma importancia de la alfarería pereruelina es que los *hornos altos*, es decir, los que han sido construidos ex profeso, son muy recientes, y antes y aun ahora, una décima parte de los alfareros cuecen sus piezas en un horno que exca-

(9) Singularmente las dificultades para procurarse el barro, y los precios siempre en aumento del *alcór* para vidriar, y de la leña, así como la matrícula industrial exigida por el fisco.

(10) Cuando se fabrica una pieza de grandes dimensiones en una rueda baja, y por el procedimiento del *urdido*, es forzoso que una persona ayude a mover la rueda. Igual hemos visto que ocurría en Cantalapedra, Vid: CORTÉS, *Alfarería Popular Salmantina*, p. 32, y lo mismo pasaba ya en Grecia en los tornos bajos en que se modelaban las grandes *hidrias* o los *pitthos*, cf. DAREMBERG et SAGLIO, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, II p. 1121-1122 y fig. 3033.

van en la tierra y que en su lugar correspondiente describiremos.

La loza ya terminada acusa bien a las claras su carácter primitivo y lo grosero de su factura. Cuando un cacharro se rompe y aun sin necesidad de ello, se advierte que el barro es sumamente ordinario y lleno de chinarrros. Los vendedores en el mercado y como prueba de la solidez de las piezas, suelen ponerse de pie encima de ellas antes de entregarlas al vendedor, que si es entendido exige, naturalmente, esta prueba ritual.

No obstante lo grosero de la factura la loza pereruelina es muy apreciada por las guisanderas y de ella se hace un gran uso en los figones, casas de comidas y particulares de todo el noroeste, como más adelante indicaremos. En opinión de los expertos, hay ciertos guisos que sólo obtienen su debido punto y sazón habiéndolos cocido en cazuelas de Perezuela, y a ello aludiré, sin duda alguna, la canción popular zamorana:

*En la plaza de Zamora
he de comprar a mi amor,
pucheritos y cazuelas
que al guiso dan buen sabor.*

Por lo demás, el aspecto del pueblo es sumamente pintoresco, viéndose a las alfareras trabajando en las calles, ante la puerta de sus casas y con los cacharros puestos a secar por todas las solanas.

Indicadas estas generalidades pasemos ahora a la extracción y elaboración del barro.

Preparación del barro.

La primera cosa que hemos de señalar es que, contrariamente a lo que ocurre en otras localidades alfareras, no existe en Perezuela un lugar fijo para la obtención del barro. No es posible afirmar hoy si siempre ha sido así.

De cualquier modo que ello sea, es de advertir que la extracción del barro se hace clandestinamente y en general de noche o con las primeras luces del alba. Esta extracción clandestina obedece al hecho de que las alfareras pereruelinas van a buscar el barro a las tierras de labor, y naturalmente, sin permiso de sus dueños, que, o no lo darían o se harían pagar una tasa. (11).

(11) Como ocurre en Cantalapiedra (Salamanca), vid. CORTES, *op. cit.* p. 19. Igual ocurre en Ciudad Rodrigo y Alba de Tormes (Salamanca). En todos estos sitios los alfareros pagan una pequeña tasa a los propietarios de los terrenos de los que extraen el barro.

Como los propietarios de Pereruela no ignoran que las alfareras les roban el barro de sus tierras, frecuentemente ponen guardas, quienes, si las descubren, les hacen pagar una cantidad, no tanto como justo pago de la tierra, sino a guisa de escarmiento o castigo.

Los lugares más frecuentados para sacar el barro suelen ser el camino del Cementerio y el camino de la Tuda. (12).

Se arranca el barro cavando con una azada. Como ocurre en general con todo lo relacionado con el oficio en la localidad, el arrancar mayor o menor cantidad depende de si se trabaja o no *en pareja*, pues como decía una de mis informantas, *el que tiene pareja puede arrancar de una vez hasta un carro, y si no, se va con un cestico a las costillas*.

El barro que se usa se arranca siempre en el término de Pereruela, excepto para la fabricación de crisoles, que se mezcla con barro traído de Tamame (Zamora), y para el color o *juagete*, que lo traen de Zamora, como veremos más adelante. Pero como quiera que un gran número de alfareras no cuecen y no fabrican crisoles y venden su loza en crudo, pocas son en el pueblo las que necesitan del *juagete* o del barro de Tamame. (13).

Dos son los barros que se arrancan en Pereruela: *el bermejo*, que es el fuerte de color rojo y que es el que extraen clandestinamente, y *la tierra*, barro este último que pueden coger libremente, ya que lo sacan *del común de vecinos*. (14).

Una vez arrancado *el bermejo* y en casa, lo echan en un hoyo rectangular, excavado en la tierra y de unos 70 centímetros a 1 metro de largo, por unos 60 centímetros de ancho y 30 o 40 de profundidad, llamado *pilo*. Allí lo mezclan con agua, para que se ablande.

Una vez ablandado, lo cual requiere varias horas, variando según el tiempo, se verifica *la envuelta*, es decir, su mezcla con *la tierra*. Esta mezcla se verifica sacando el barro *bermejo* del *pilo* sobre una peña granítica, de las que abundan tanto en el pueblo, o un enlosado cualquiera, todo junto a la casa.

La envuelta es una operación de entre tres y cuatro horas de duración y se realiza con una pala. Es menester que *la envuelta* sea homogénea y que ambos barros, el *bermejo* y *la tierra*, se mezclen

(12) Pueblo cercano.

(13) Ya que esta tierra, el *juagete*, se usa sólo en el baño de vidriado, e inmediatamente antes de cocer la loza.

(14) Es decir del terreno comunal.

en justa proporción, para evitar el *barro mesturado*, es decir, blando, lo cual acontece cuando se echa más *tierra* de la debida, y la cual tendría como resultado que los cacharros se *arroñasen* en la rueda, es decir, se desmoronasen, por faltarles la consistencia precisa.

Una vez verificada *la envueta* en la justa proporción y formada la masa homogénea, se lleva el montón de barro junto a la rueda, donde se *soba bien sobao*, a brazo. Durante esta *soba* se retiran del barro los *gorullas* o chinarrros más gruesos, así como las pajas o impurezas de cualquier otra índole que pudiera contener. (15).

Queda añadir que, contrariamente a lo que ocurre en otras localidades alfareras, no existe una época del año fija para arrancar el barro y que éste se va arrancando durante los meses de trabajo, a medida que las necesidades así lo requieren.

La rueda y clases de vasijas.

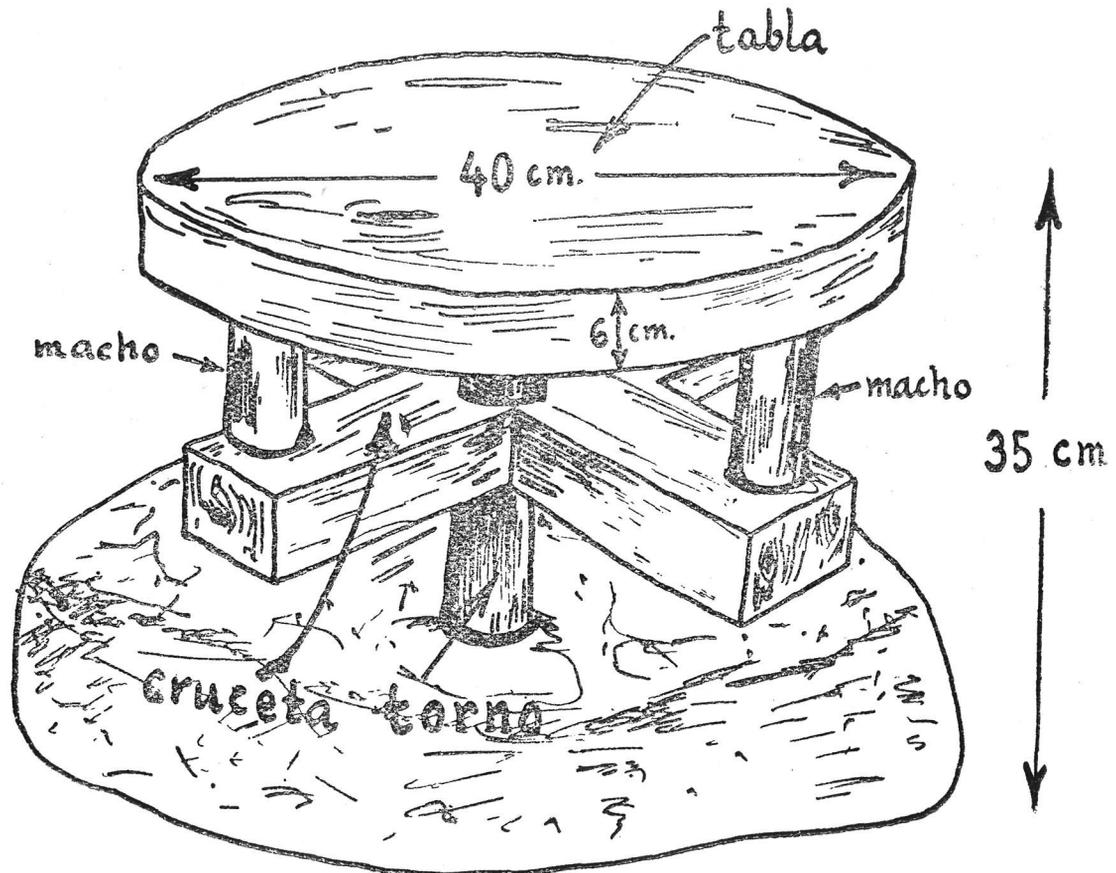
El torno alfarero recibe en Pereruela el nombre de *rueda*. Se trata de un ingenio bastante primitivo y *movido a brazo*. En realidad y más que torno alfarero, se trata de una cómoda mesita giratoria, ya que la rueda de Pereruela, a diferencia de los tornos movidos con el pie y de rápido girar, no hacen el cacharro, sino que es una cómoda ayuda para hacerlo. Es decir, que la loza de Pereruela, fabricada por el procedimiento del *urdido*, es decir, el del *boudin* o *colombín*, que dicen los prehistoriadores franceses, podría en realidad y sin dificultad, fabricarse igualmente sin torno alguno. (16).

Una rueda alfarera consta en Pereruela de las siguientes partes:

(15) Todo ello es muy semejante a lo que pasa en Cantalapiedra (Salamanca). Cf. CORTES, *op. cit.* p. 23.

(16) Véase nota 6. El procedimiento que nosotros llamamos de *urdido*, que es el que se hace fabricando primero el asiento y pegando a él el *rollo* de barro que se va añadiendo y levantando circularmente, es el mismo que el de las viejas técnicas alfareras que los prehistoriadores franceses llaman al *colombin* o *boudin*. Es curioso que en localidades alfareras como Redon (Morbihan) Francia, o en Jydepotter (Dinamarca), en que se trabaja por este procedimiento, también los cacharros son obra de mujeres. En la localidad danesa citada las mujeres hacen girar al cacharro sobre el barro húmedo en una tabla de madera, es decir, algo semejante a la *lusia* de Pereruela. Véase sobre esto el artículo de Mademoiselle H. BALFET, *Note sur le façonnage des poteries préhistoriques, en el Bulletin de la Société Préhistorique française* tomo L, París, 1953, p. 211 y ss. Ruedas semejantes a la de Pereruela se documentan en Portugal en Gôve-Baião. Véase ROCHA PEIXOTO, *Sobrevivencia da primitiva roda de oleiro em Portugal. Portugalia* II. Porto 1908, p. 74-78. Esta rueda aparece en otros puntos del país. Véase *Vida e arte do Povo Português*, Lisboa, 1940, p. 223.

una piedra granítica de forma ovóidea y aplanada, en la que se introduce un parahuso o espiga de madera fijo, llamado *torno*, y la rueda, propiamente dicha, que consta de una *tabla*, cuatro *machos* y una *cruceta*, como puede verse bien en nuestro dibujo y fotos. La *tabla* tiene en su centro y en la cara inferior, un hueco o concavidad, para recibir el *torno*, llamada *navija* o *nadija*.



Rueda de Pereruela y su nomenclatura.

Las dimensiones de la rueda son las siguientes: La tabla tiene 40 centímetros de diámetro y 6 de anchura. La altura total del artificio, desde el suelo en que se asienta hasta la cara superior de la *tabla*, es de 35 centímetros. Naturalmente, es transportable y no tiene asiento fijo, poniéndose donde más conveniente sea para el trabajo.

Siendo la altura tan reducida, se comprende que las alfareras se vean precisadas a trabajar de rodillas, en la posición en que las muestran nuestras fotografías, "haciendo penitencia", como dicen ellas mismas donosamente.

La concavidad de la rueda, en su cara inferior, o sea la *na-*

dija, en la que entra el *torno*, se unta con aceite o manteca, para facilitar el giro de la rueda.

Ya hemos dicho que la rueda se mueve siempre en Pereruela a brazo, con la mano izquierda, imprimiéndole movimiento al atraerla hacia el cuerpo de la alfarera que trabaja.

Útiles para modelar.—La alfarera se sirve de dos útiles que la ayudan en el modelado de las piezas, llamados respectivamente *jañadero* y *cuero*.

El *jañadero* es un trozo de madera de forma más o menos rectangular y cuyo tamaño varía según la dimensión de la pieza que se modela. Los más pequeños pueden tener unas dimensiones de 8 x 6 centímetros y los mayores de 12 x 8 centímetros. Cada alfarera dispone, por lo común, de varios de ellos, que oscilan entre tales tamaños.

El *cuero* es un trocito de material blando o de badana, usándose para tal fin lengüetas del calzado, badanas de sombrero, etc.

Tanto el *cuero* como el *jañadero* sirven para *anidiar* las piezas, es decir, para alisar y pulir los bordes. El *jañadero* se emplea primero, y el *cuero* en el pulido o alisamiento definitivo. El *jañadero* sirve, asimismo, para cortar la rebaba del borde inferior o asiento del cacharro, así como para cortarlo por el borde superior o trazar, apoyando con una esquina la rayita paralela al borde en la parte superior, única decoración —bien pobre y sumaria— que se usa en Pereruela.

Como es costumbre, las alfareras tienen siempre al lado, mientras trabajan, un cacharro o cazuela con agua, en la que continuamente se lavan las manos y donde limpian durante el trabajo el *cuero* y *jañadero*; este recipiente recibe en Pereruela el nombre de *testero*. (17).

No existen en Pereruela alambres o hilos para separar las piezas ya modeladas de la rueda, ya que no se trabaja directamente sobre su tablero, como veremos a continuación; en efecto, el barro se coloca sobre un disco de barro cocido, llamado *lusia*, que se pone en la rueda y de la que se retira con el cacharro ya terminado. Cuando las piezas se secan ellas solas se despegan de la *lusia*.

(17) A este cacharro con agua llaman *doque* los alfareros de Cespedosa de Tormes (Salamanca) y *aguador* los de los demás puntos alfareros salmantinos. Vid. CORTES, *op. cit.* p. 29. En cuanto al *jañadero*, es el mismo útil que los alfareros portugueses llaman *fanadairo* o *fanadouro* y que describen como 'espátula grosseira, com que os gleiros alisam as superficies dos seus artefactos' (Figueiredo).

Operaciones y técnica del modelado.—Acabamos de indicar que en Pereruela no se trabaja el barro directamente sobre el tablero de la rueda. Veamos ahora las fases y técnica en la elaboración de su loza.

Antes de comenzar el trabajo de modelado y sobre el tablero de la rueda, se coloca en el centro una a modo de corona o anillo de barro, llamado *maya*. Este anillo, que puede verse claramente en nuestras fotos, tiene unos 5 centímetros de alto, y sobre él se coloca un disco de barro cocido, llamado *lusia*. Esta *lusia* queda adherida al barro de la *maya*, dándosele un golpecito en el centro para ella. Una vez acabado el modelado de la pieza, la *lusia* se retira con facilidad de la *maya*, quedando en cambio la pieza bien pegada a la *lusia*, de la que por sí sola se desprende cuando se seca.

Naturalmente, las alfareras disponen de *lusias* en abundancia y de distintos tamaños, condicionados a las piezas que sobre ellas han de ser modeladas. (18).

La *maya* no es menester cambiarla a cada pieza y una misma sirve para toda una sesión de trabajo, siendo tan sólo necesario, de vez en cuando, añadirle un poquito de barro o alzarla ligeramente, pues al pegarle las *lusias* y durante la confección de una pieza, la *maya* se aplanan ligeramente.

Una vez colocada la *lusia* sobre la *maya*, la alfarera toma en sus manos un trozo de barro, que *atortella* ligeramente entre sus manos. es decir, lo soba una última vez, quitándole algún *gorullo* grande, si lo hubiere. Este trozo de barro se llama *pella* y de él saldrá el asiento de la pieza y nada más, que va a ser confeccionada. La alfarera extiende la *pella* con sus manos, sobre el centro de la *lusia*, y ayudándose con ellas y con el *jañadero*, van alisando lo que ha de ser asiento de la pieza, y finalmente y con el mismo *jañadero*, cortan el borde, dejándolo bien redondo. Durante toda esta operación y a intervalos, han movido la rueda con el brazo izquierdo.

Una vez hecho el asiento de la pieza, que como hemos dicho ha salido de la *pella*, montón de barro más o menos esférico y que fue *atortellado* previamente, la alfarera toma más barro en sus manos, con el que hace una masa oblonga y alargada, como una barra de

(18) Claramente se advierte que la palabra *lusia* no es ni más ni menos que la forma pereruelina correspondiente a la cast. *losa*. Y acaso estos discos no sean ni más ni menos que un recuerdo de los tiempos en que no existía la rueda, y se hacía todo a mano sobre una losa. ¿Por qué sinó, las alfareras de Pereruela no trabajan directamente sobre el tablero de la rueda e interponen *maya* y *lusia*?

pan, haciéndola girar entre las palmas de las manos, y llamada *rollo*. Al tiempo de hacer el *rollo* aún quita *gorullos*, si los hubiere. Una vez obtenida esta masa cilíndrica de barro o *rollo*, comienza a pegarle al asiento, previamente fabricado de la pieza, mientras con la mano izquierda hace girar la rueda con lentitud y así comienza, muy groseramente, a levantar el borde, por el procedimiento del urdido.

Una vez pegado el *rollo* poco a poco al asiento de la pieza y levantado el barro, operación lenta y laboriosa, ya que el procedimiento del urdido así lo exige, comienzan a adelgazarlo con las manos y más tarde a *anidiarlo*, valiéndose del *jañadero*, todo ello mientras, de vez en cuando, hacen girar la rueda lentamente. Se hace aún un pulido final de las paredes y del asiento valiéndose del *cuero*, y finalmente se corta el borde superior con el *jañadero*, haciendo a lo sumo y por toda decoración, una rayita o hendido a un centímetro del borde superior, o aún a menos, para lo que se valen de una esquina del *jañadero*, mientras gira la rueda.

Terminado el cacharro, por lo común una cazuela, se levanta la *lusia* con la pieza terminada, despegándola de la *maya*, y se pasa el todo a orear, a la sombra en el buen tiempo y al sol si es durante el invierno. Cuando el tiempo es muy caluroso y el sol fuerte, no se pasan directamente a él y aún es menester tener cuidado una vez hecho el primer oreo, pues el fuerte calor de sus rayos podría *sobrellombar* las piezas, es decir, romperlas o agrietarlas. Después de este primer oreo o directamente en tiempo no de verano, se pasan las piezas al sol, donde al acabar de secarse ellas solas se desprenden de las *lusias*.

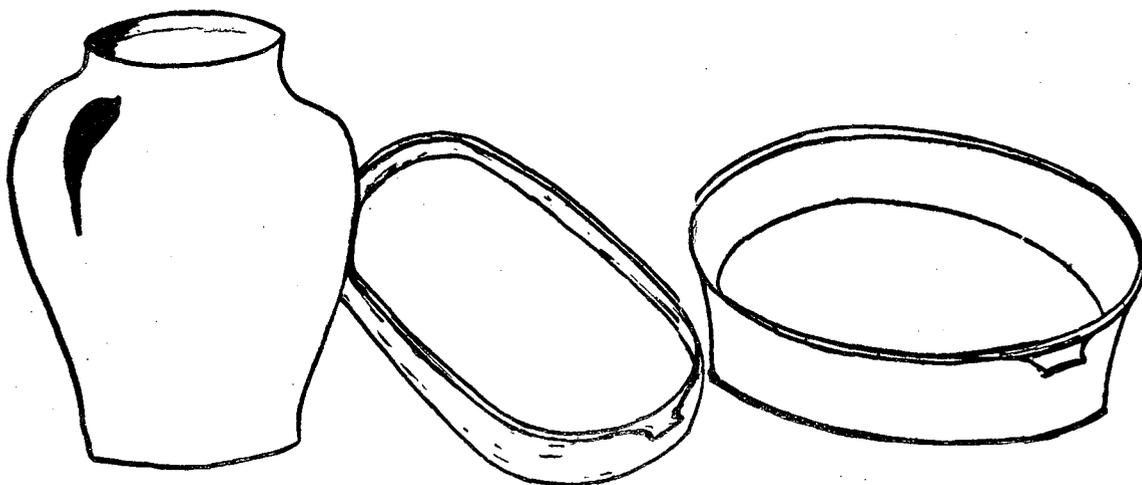
Para quien conozca una rueda de alfarero movida con el pie, no hay que decir que la rueda de Pereruela, más que torno alfarero es una mesa giratoria. (19).

Ella es así forzosamente, pues lo exige el procedimiento del urdido, condicionado, asimismo, por el hecho de tener que moverla a mano y por consiguiente no tener ambas libres, con lo cual las operaciones típicas en los tornos movidos con el pié: de abrir hueco, levantar el barro, etc., valiéndose de las dos manos, no pueden realizarse en Pereruela. Nada digamos de cuando se construyen *cazuelas asaderas*, pues entonces, más que nunca, la rueda se limita

(19) Efectivamente, un torno alfarero movido con el pie, es decir, un torno de los que con su rápido girar modela en gran parte los cacharros, exige como condición *sine qua non* que el asiento del mismo sea circular. La cazuela asadera de forma alargada, sólo es concebible en una alfarería que *urde*, y por consiguiente no necesita de un torno alfarero para nada, y podría muy bien ser construída sin rueda alguna.

ta a ser una mesita giratoria, siendo su confección mucho más larga.

Se comprende, pues, que el procedimiento pereruelino sea largo y fastidioso, y así, cada alfarera suele, como mucho, hacer una *una cuarta* (26 cazuelas) por día, teniéndose en el pueblo la *cuarta y media* como suprema marca, prácticamente inaccesible y difícilmente lograda. Téngase presente que la alfarera, además de la rueda y aun cuando tenga hijas que la ayuden, *tiene además sobre sí todas las obligaciones domésticas y familiares propias de su sexo.*



Puchero, cazuela asadera y cazuela.

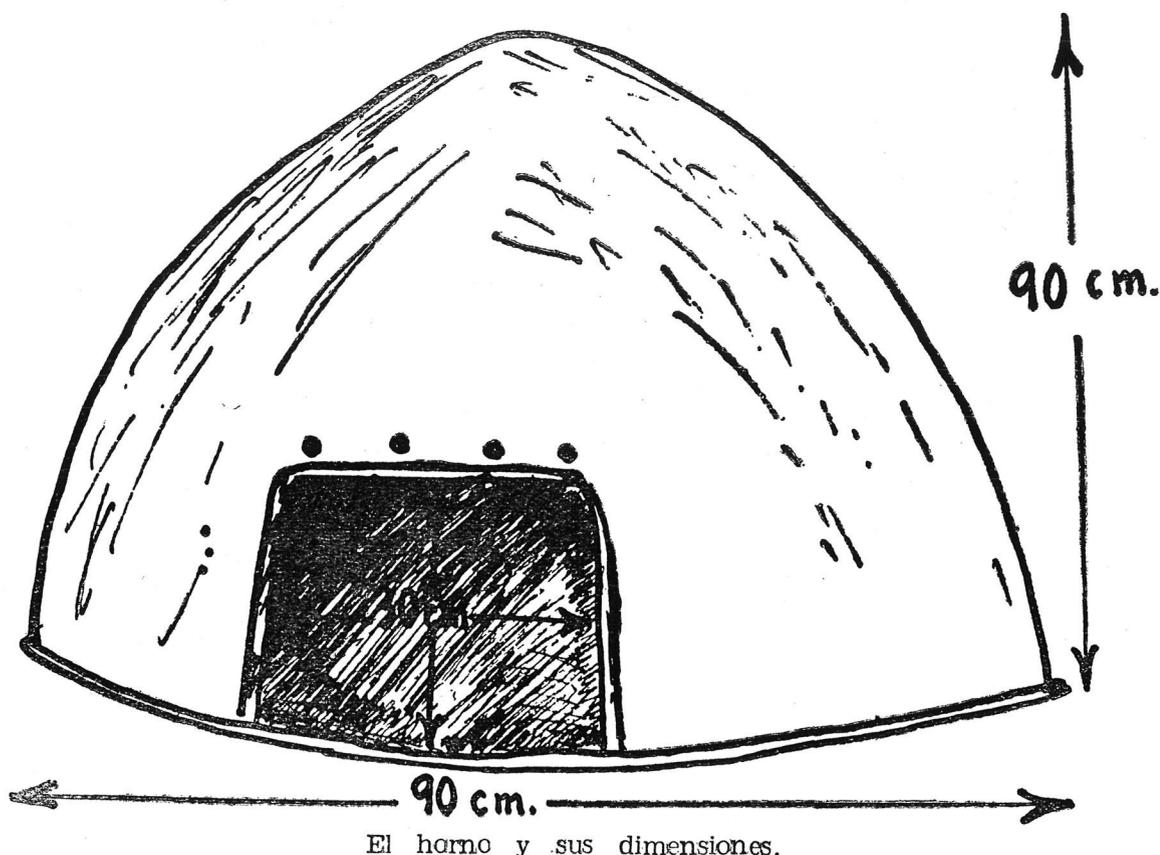
Así, la confección de una cazuela grande suele pasar del cuarto de hora, y naturalmente, el tiempo invertido es muchísimo mayor cuando se trata de una tinaja o un horno, piezas que llevan más de un día e inmovilizan por lo regular la rueda mientras dura su hechura.

Piezas de la alfarería pereruelina.—La pieza fundamental y para muchas alfareras única, ya que, o no saben o no les conviene hacer otra cosa, es la *cazuela*, que es la que más a menudo aparece en nuestras fotografías. Es la cazuela la que ha dado renombre a la alfarería de Pereruela, al considerar los entendidos que favorece notablemente a los guisos que en ellas se preparan, como se dice en la canción popular que más atrás dejamos apuntada.

Se distinguen dos tipos de cazuelas: la redonda y la alargada o asadera, ambas sin asas o apenas con un ligero apéndice. Véase nuestro dibujo, al que difícilmente puede aplicársele tal nombre.

Cuatro de ordinario son los tamaños en que tales cazuelas se fabrican, llamándose al juego de los cuatro tamaños, encajadas una dentro de la otra, *una caja*.

Variante de la cazuela, por su gran tamaño y no por otra cosa, es el *barreñón*, que no está destinado a las operaciones de matanza como la vasija de su mismo nombre en la provincia de Salamanca, sino que se utiliza para guisar en las comidas de numerosos comensales, así en las bodas, para preparar las paellas, etcétera



ra. (20). Un barreñón del tipo más corriente tiene 57 centímetros de diámetro, por 20 de altura, siendo por lo demás idéntico en todo a las cazuelas redondas.

Cazuelas y barreñones van vidriados interiormente.

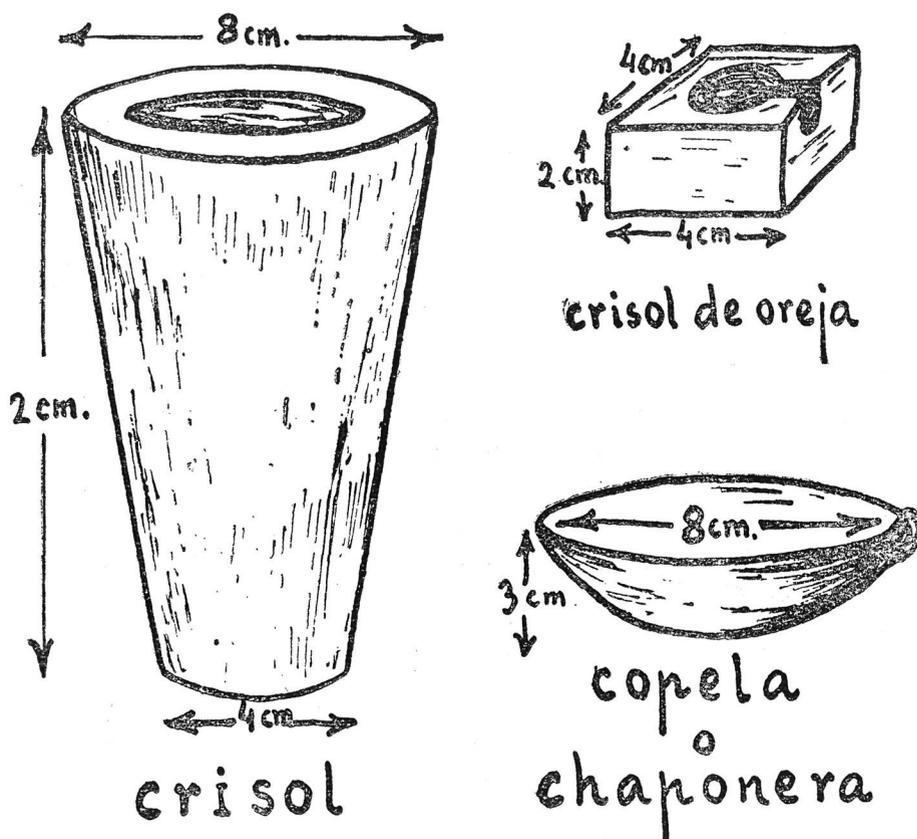
Otra de las piezas que se fabrican en Pereruelos es el *horno*, del que adjuntamos un dibujo y uno de los cuales puede verse secándose al sol, en una de nuestras fotos. Los hornos, como es natural, no se vidrían. Estos hornos de Pereruela son otra prueba más de la aptitud de su barro para el fuego y suele encontrarse los por todo Sayago incrustados en un ángulo de la pared, sirviendo para

(20) Señalamos que sin embargo el *barreñón*, suele tener el mismo diámetro en el borde que en el asiento, mientras que la *cazuela* es de asiento más chico. Efectivamente, los barreñones de la alfarería salmantina suelen destinarse a las operaciones de matanza, o en las casas para fregar la loza.

cocer el pan en las familias. También se envían a León y Galicia. Las dimensiones más corrientes en este tipo de pieza son 90 centímetros de diámetro en su base, por otros 90 de altura, teniendo la boca 50×30 centímetros.

También se hacen *pucheros* de distintos tamaños y de forma muy rústica, pero se fabrican en escaso número.

La *tinaja*, de fabricación también reducida, es otra de las pie-



zas de la alfarería pereruelina y las mayores suelen tener una capacidad de 15 cántaros, medida que sólo por encargo y en muy raras ocasiones rebasan. Son de factura muy rústica.

Por excepción, en escasísima medida y sólo por un reducidísimo número de alfareras, se hacen algunos *cántaros*. Se explica el que no se vea vasija frecuente, porque el procedimiento y rueda de Pereruela hacen su confección muy difícil y sobre todo porque la loza de Pereruela es más apta para el fuego, que es su especialidad, que no para el agua. (21).

Párrafo aparte merecen los *crisoles*, pieza que ha dado un cier-

(21) Sobre la confección de un cántaro, vid. CORTES, *op. cit.*, p. 30. Efectivamente, los *cántaros* y *botijos* usados en Pereruela, provienen en su mayoría de los alfares de Moveros (Zamora).

to renombre a la alfarería de Pereruela y que es tradición se hicieron en otros tiempos para la Fábrica Nacional de la Moneda y que aun hoy se envían a los plateros de Salamanca, Ciudad Rodrigo y Sevilla, principalmente.

Se modelan hoy de todos los tamaños y según los encargos recibidos. Antiguamente debieron de fabricarse en mayor cantidad y hoy su confección se verifica por una sola alfarera. Además de los *crisoles* propiamente dichos (se fabrican *copelas* o *chaponeras*, que usan los joyeros u orives para fundir las *limayas*. También se fabrica un crisol muy pequeñito y con una escotadura. Vease nuestro dibujo, llamado *crisol de oreja*.

Ya hemos indicado que antes se fabricaban en mayor número y por varias alfareras. Era la época en que había una exportación regular, dirigida no sólo a los puntos señalados más arriba, sino también a Madrid y Cáceres y provincia, hoy perdida, salvo algún encargo raro.

Para acabar con los *crisoles*, recordamos que es la única pieza en cuya confección se mezcla el barro de Pereruela, al que la única alfarera que hoy los hace trae de Tamame. Ignoro si antiguamente, cuando se fabricaban en mayor escala, mezclaban con barro de fuera, lo cual me parece improbable originariamente.

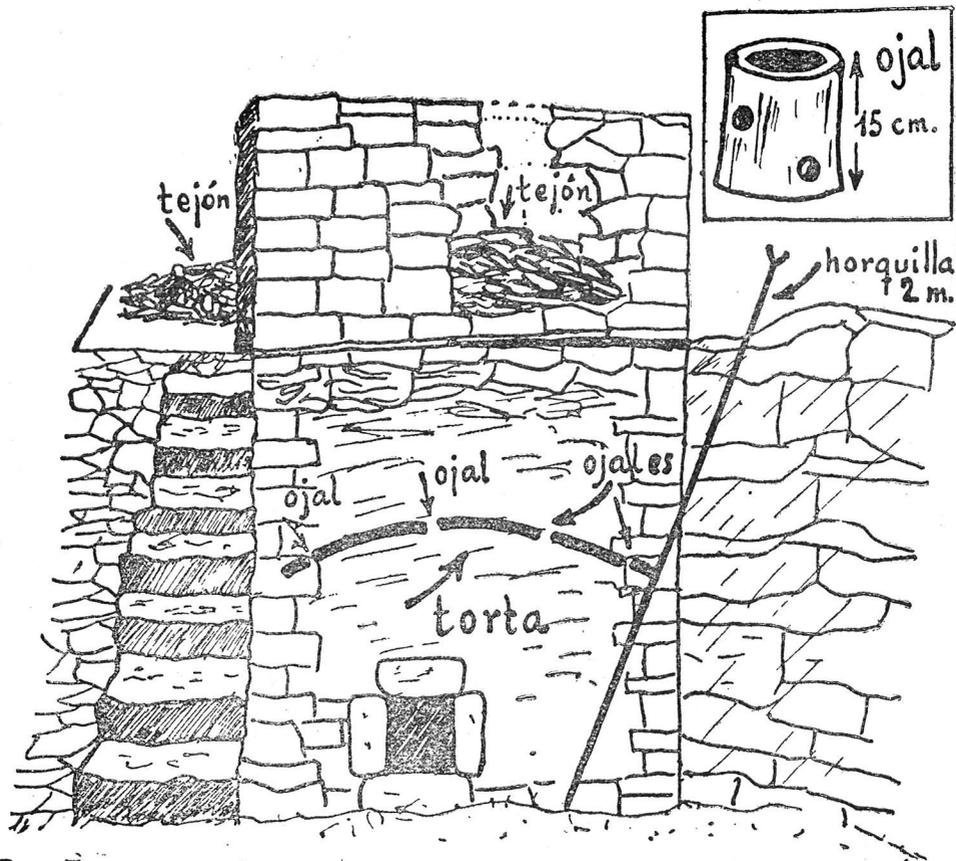
Vidriado y cochura.

Las operaciones que vamos a describir a partir de este momento no son ya obra de las alfareras en Pereruela y hasta hay muchas que las ignoran o que no las practican, ya sea por rotura de la *pareja*, ya que nunca han tenido horno y siempre han vendido su loza *en crudo* a los que lo tienen. Además, aun en el caso de trabajar en *pareja*, es decir marido y mujer, es de rigor que la colocación del horno, la cocedura y la venta, sea la parte del varón, como asimismo la preparación del baño de vidriado y su aplicación a los *cacharros*, es a menudo obra de otros miembros de la familia y no de la cacharrera, cuya misión es *exclusivamente la hechura de los cacharros en la rueda*.

La materia que se emplea para el *vidrio* es el *alcor*, es decir, el sulfuro de plomo, que reciben de Linares (Jaén). (22).

(22) La palabra *alcor* no es ni más ni menos que una forma popular de *alcohol*, que define el *Diccionario de la Real Academia*, en su primera acepción, como *galena*, y sólo en su tercera como *cuerpo compuesto de carbono hidrógeno y oxígeno, cuya característica química es dar un éter con eliminación de agua por la acción de un ácido...*, etc., es decir, lo que vulgarmente entendemos por *alcohol*. Hagamos notar

que sólo hace unos catorce o dieciséis años que se sirven de ellos. Son también de pequeña capacidad y dentro de lo que conocemos directamente se asemejan mucho a los de Céspedes de Tormes (Salamanca). (26). Su capacidad viene a oscilar entre las 150 a 250



Horno alto: a través de la pared, como si fuera transparente, hemos representado la bóveda con los ojales, y en la parte alta la cubierta de *tejones*. En el recuadro superior, un *ojoal* de los que enfilados unos sobre otros se colcan sobre los *ojales* del horno para facilitar el tiro.

piezas, según tamaños, y si sólo se mete en ellos una hornada de cazuelas, uno de los más capaces del lugar se colma con 60 *cajas*, es decir, con un total de 240 piezas.

El horno consta de una caldera cuya bóveda es llamada *torta* y en la que existen unos agujeros o respiraderos, llamados *ojales*, nombre que asimismo reciben los tubos que en fila vertical se colocan sobre ellos. (27). Véanse nuestros dibujos. Encima de la caldera está el horno, propiamente dicho, en el que se colocan o *encañan*

(26) Cf. CORTES, *op. cit.*, p. 49 y ss. y dibujo incluido.

(27) Los *ojales*, que son unos tubos de barro cocido, se colocan verticalmente uno sobre otro, y sobre los respiraderos del horno de su mismo nombre, hasta la altura de los *tejones*. Se van colocando a medida que se va *encañando* el horno.



Fotos 1 y 2: La rueda, obsérvese que las alfareras trabajan siempre de rodillas.
Foto 3: La *maya*. Foto 4: La *lusia* puesta sobre la *maya* y sobre el cual va a ser modelado el cacharro.

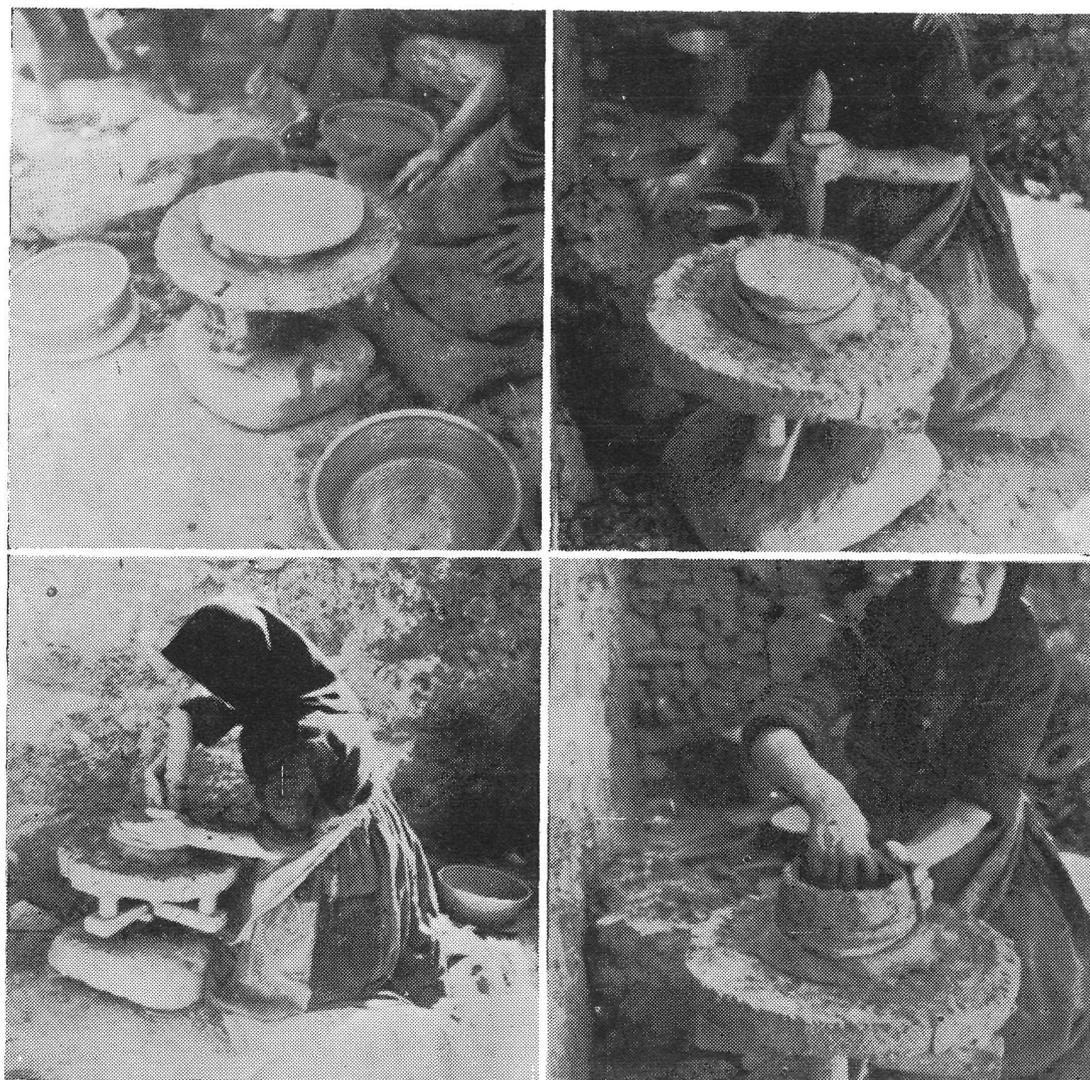
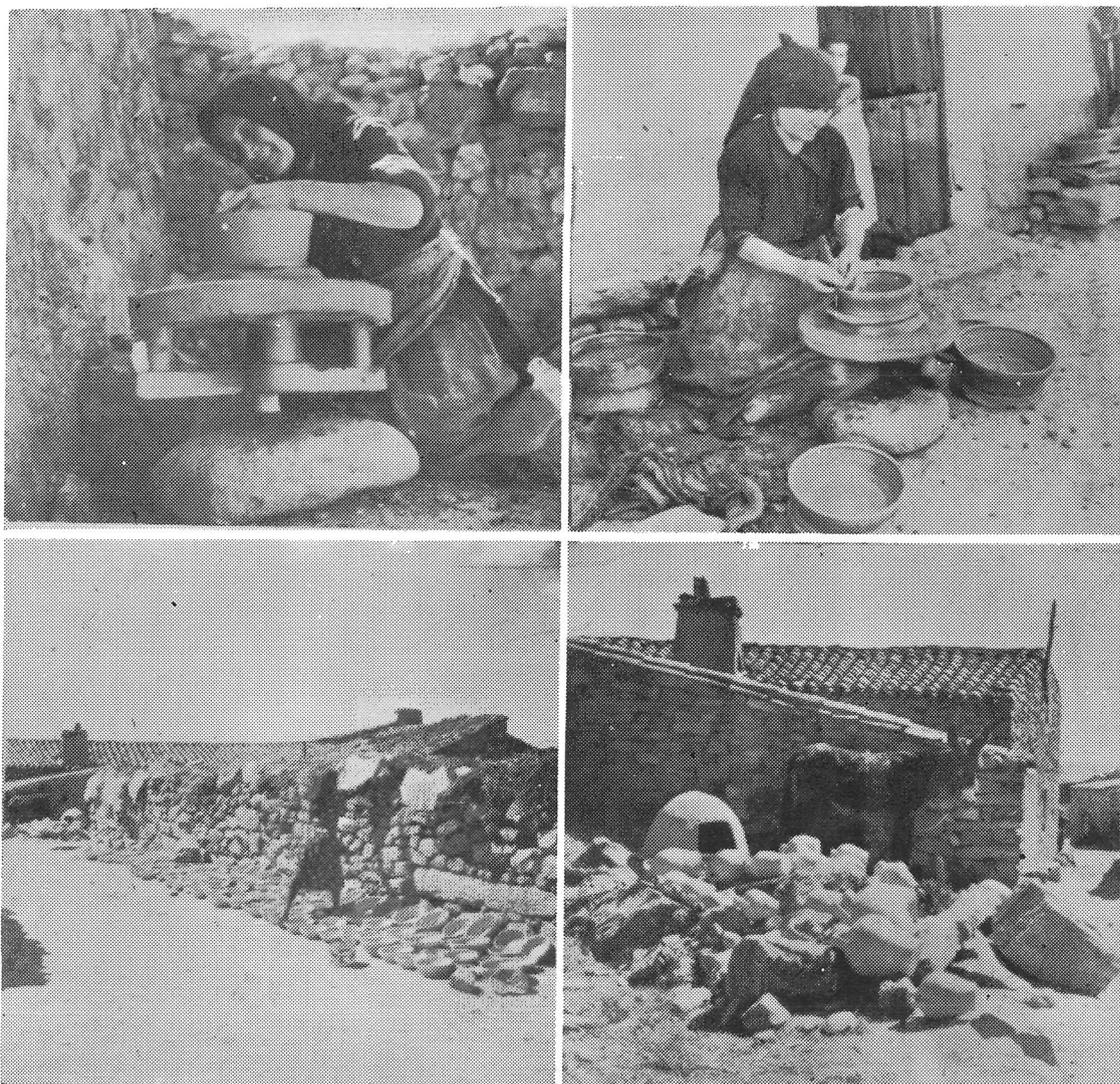


Foto 1: La *lusia* sobre la *maya*. Junto al brazo de la alfarera se ve el *testero* en que ésta se lava las manos, y al pie de la rueda una cazuela ya terminada y levantada de la rueda, pero con la *lusia* aun adherida al asiento. Foto 2: Asiento de una cazuela acabado sobre la *lusia*; la alfarera tiene en sus manos el *rollo*. Foto 3: La alfarera comienza a pegar el *rollo* al asiento ya hecho de una cazuela. Foto 4: La alfarera acabando de pegar el *rollo* al asiento.



Fotos 1, 2 y 3: Proceso de levantar el borde de una cazuela. En la foto 3 se puede ver una *lusia* preparada al pie de la alfarera, para la próxima pieza. Foto 4: La alfarera *anidiando* una cazuela con el *jañadero*.



Fotos 1 y 2: Alfareras *anidundo* con el *jañadero*. La segunda termina el borde.
3 y 4: La loza secándose al sol. En la última foto se ve un horno de los que fabrican
las alfareras de Pereruela.

los cacharros. Hay hornos de planta cuadrangular y cilíndrica y no tienen cubierta alguna, ya que cuando se ha acabado de *encañar* el horno se coloca sobre la loza una espesa capa de trozos de cacharros, o *tejones*. (28).

El horno se alimenta con *chaguarzos*, es decir, con hiniestas o escobas, o con *roto* (leña baja), y cada hornada viene a consumir entre carro y medio o dos carros.

Para meter esta leña en la caldera se auxilian de una *horquilla* de hierro de dos metros de largo y rematada en dos *cornatas*, como se ve en nuestro dibujo.

Contrariamente a lo que ocurre en otras localidades alfareras, no se fían de las luces del horno para observar la marcha de la hornada, y tanto para comprobar si el *alcor* o *vidriao ha corrido*, como para saber si la loza está ya a punto de cocción definitiva, levantando el *tejón* y valiéndose de la misma *horquilla* con la que meten la leña, sacan una pieza testigo o *cata*. Así, pues, se cuece indiferentemente de noche o de día. (29).

Es costumbre, generalmente seguida, el que cuando el horno está a medio de encañar, se le dé una *templá*, es decir, que quemé algo de leña para caldearlo un poco y para que la cocción definitiva no coja al horno y a la loza completamente en frío.

El proceso de cochura dura por lo regular de ocho a nueve horas. Las piezas correctamente cocidas deben salir del horno con su hermoso color encarnado. La loza poco cocida se llama *faltosa* y no es defecto irremediable, pues en la próxima cocción se vuelve a meter. En cambio, la muy quemada o *verde*, es decir, la que sale del horno con un color verde oscuro, por exceso de fuego, sólo es buena para tejones, ya que es prácticamente invendible. A los cacharros cuyo vidriado no ha corrido se les llama *fatel*.

Se dice que se *arroña* el horno cuando por causa de un *estallo*, es decir, del estallido y rotura de una pieza y por exceso de calor, se desequilibran algunas otras y se producen varias roturas. Por fortuna no todos los *estallas* tienen como consecuencia inevitable el que el horno se *arroñe*.

El número de veces que cuece cada horno es muy variable. Ya hemos dicho que un gran número de alfareras no tienen horno y

(28) Algunos hornos hay que tienen un tejeroz para protegerlos de la lluvia, pero lo corriente es que no tengan cubierta alguna encima del *tejón*.

(29) El cocer de noche y el fiarse de la coloración de las luces del horno sin hacer *cata*, es típico; por ejemplo, en Cospedosa de Tormes en Salamanca, y se practica en algunos lugares más. También en Alba de Tormes se fían de las luces del horno para vigilar la cocción.

venden su loza *en crudo*, o pagan un tanto por hornada, por cocer en horno ajeno. En cambio, en los casos en que *la pareja* trabaja, se suele cocer. Hay, finalmente, hombres que sólo se dedican a cocer, sin que las mujeres de su familia trabajen en la rueda. Estos suelen comprar a las alfareras sin horno, hasta diez o doce por año.

Por término medio se pueden calcular unas 4 ó 6 coceduras por horno; pero, naturalmente, hay hornos que cuecen más.

Valor comercial de la Alfarería de Pereruela. Su alcance y difusión.

Tocamos aquí al punto más triste de la actividad alfarera en Pereruela. Como es frecuente en los lugares alfareros del occidente de España, la venta de los cacharros está mal organizada y en general el producto que por ellos obtienen sus fabricantes no compensa con mucho sus fatigas.

La venta de los cacharros, ya lo hemos dicho, es cosa de los hombres, quienes cargando unos borriquillos o un carro, si a tanto llegan sus posibles, y embalándolos con paja, sogas y redes, parten por los caminos y pueblos a venderlos.

Lo más corriente es que el vendedor caiga en manos de los revendedores y no pase de Zamora. Estos revendedores zamoranos son los que harán llegar los productos de Pereruela (hasta Galicia, País Vasco, la Montaña, Burgos y en ocasiones Andalucía).

El vendedor de Pereruela no sabe tratar directamente con estos lejanos centros de demanda, y es lástima, pues un contacto directo daría impulso a la industria y mejoraría sus condiciones de vida. En sus ventas directas lo más frecuente es que con su burrillo o con su carro llegue hasta Alcañices, Zamora, Sanabria, tal vez hasta León y la próxima Galicia (Barco de Valdeorras, etc.), y naturalmente, toda la tierra próxima de Sayago y alrededores inmediatos.

En realidad el desastre económico empieza en Pereruela mismo, para las alfareras que no tienen horno y venden *en crudo*, quienes para su desgracia son mayoría y venden forzosamente a bajo precio a los que cuecen. Dijimos al principio y repetimos que para nadie es en Pereruela la alfarería única fuente de vida y sólo una ayuda de mayor o menor cuantía, y es de lamentar, pues bien organizada podría ser fuente de riqueza, al menos relativa, para este pueblo.

Aún quiero señalar que, a diferencia de los alfareros salmanti-

nos, no concurren los de Pereruela a las romerías para vender. (30).

A lo largo de mis encuestas he oído lamentarse a las gentes alfareras de lo difícil que se les pone el oficio: dificultades y disgustos para extraer el barro, precio del *alcor*, siempre en aumento; así como el de la leña, amenazas de multas por parte del fisco, por no estar matriculados como industriales, etc. (31).

Es lástima que a quince kilómetros de Zamora y estando asentado el pueblo sobre la carretera de Zamora a Fermoselle, es decir, bien comunicado, no hayan sabido sacar rendimiento de su actividad. Pero tocamos aquí un aspecto que rebasa los límites de este trabajo. Permítaseme acabar con una concesión al sentimiento y desear, al menos, una larga continuidad a esta actividad en Pereruela, ejemplo vivo de remotas y arcaicas técnicas humanas.

* * *

ADDENDA. Totalmente compuesto ya el artículo advertimos que las alfareras argelinas modelan sus cacharros sobre discos en todo semejantes a las *lustias* de Pereruela. Por cierto que entre las piezas de las alfareras argelinas existe también la cazuela alargada. Todo ello parece confirmar lo que dijimos en la nota 18. Véase la foto que se halla en *Las Razas Humanas*, II, del Instituto Gallach, intercalada entre las páginas 184-185.

(30) La concurrencia a ciertas romerías para vender, es típica de los alfareros salmantinos; vid. CORTES, *op. cit.* p. 58.

(31) Este temor al fisco es, sin duda, lo que ha hecho más difícil mi encuesta, pues en todas partes querían ver en mí a un inspector o personaje análogo, ya que la casi totalidad no pagan la matrícula industrial, siéndoles difícilmente comprensible que alguien se ocupara de su oficio para otra cosa que para intentar explotarlos.